



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel

Menus du 2 au 6 juin 2025



lundi 2

- Pastèque
- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Brie
- Flan nappé au caramel

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mercredi 4

jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake

vendredi 6

- Tomates à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Emmental
- Fruit de saison

A la découverte des capitales!

lundi 9



mardi 10

- Pâté de campagne, cornichon
- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 11

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Bûche lactière
- Compote pomme banane

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Ty Pavé végétal estival*
- Salade verte
- Île flottante

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

- ☒ Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
- ☒ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.